



إنتاج صلصة المايونيز

2017

أعدت هذه الدراسة الأولية بهدف تقديم أفكار مشاريع مقترحة تتضمن تحليل النواحي الفنية والتمويلية لفكرة المشروع **دون تحليل النواحي المالية و السوقية اللازمة الحكم على مدى جدوى إقامة هكذا مشروع** مما يعني إن هذه الدراسة هي دراسة أولية تلقي الضوء على النواحي الفنية وحجم الاستثمار اللازم لتنفيذ فكرة المشروع بهدف إطلاع المستثمرين المهتمين على التكاليف الاستثمارية اللازمة لتنفيذ المشروع .

تم الحرص أن تكون البيانات والمعلومات الواردة في الدراسة واقعية ما أمكن، وسعياً لأن تكون البيانات الواردة في الدراسة واقعية ما أمكن، فقد تمت زيارات ميدانية لمشاريع ومؤسسات وموردين ذات علاقة بفكرة المشروع ، **علماً بأن التوقعات المتعلقة بالإيرادات وتقدير حجم السوق المتوقع تم استئناؤها من هذه الدراسة لحين إعداد دراسة جدوى اقتصادية للمشروع**، وذلك لكون الإيرادات المتوقعة ترتبط بعدة عوامل أو ظروف يصعب التنبؤ باتجاهاتها. مما يستدعي من المستثمرين المهتمين بعد الاقتناع بفكرة المشروع التوجه لإعداد دراسة الجدوى الاقتصادية الكاملة للمشروع المقترح

المحتويات

:

ثانيا : مبررات وأهداف المشروع

:

: النواحي القانونية لفكرة المشروع

: الدراسة الفنية لفكرة المشروع

1. مراحل التصنيع

.2

3. البناء وتعديلات البناء

.4

5. الأثاث والتجهيزات

.6

7. التكاليف الإجمالية

.8

9. المواد الأولية ومستلزمات الخدمة

10. مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل

.11

: الأثار البيئية لفكرة المشروع

: التكاليف الإجمالية

: وسائل تمويل المشروع

إنتاج صلصة المايونيز	
صلصة المايونيز	
	تصنيف المشروع
7	عدد الأيدي العاملة
التكلفة بالدينار الأردني	البيان
26,000	
1,000	مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل
6,500	
33,500	

:

لقد عرف استخدام الصلصات كصلصة البندورة والصلصة الحارة في المطاعم والمنازل منذ القديم وكان يتم تحضيرها باستمرار منزليا حيث أن بعض مستخدميها في المنازل كانوا حريصين على تواجدها مع بعض وجبات الطعام ، ومع دخول أنواع أخرى من الأطعمة الأوروبية الى مائدة الطعام فقد صاحبها استعمال المنكهات الغذائية وبعض أنواع الصلصات كصلصة المايونيز . تستخدم صلصة المايونيز في المطاعم و بشكل خاص في مطاعم الوجبات السريعة ، كما أنها تستخدم في المنازل على مائدة الطعام مع بعض أطباق الأكل كالسلطات وتستخدمها مطاعم الوجبات السريعة في اعداد الساندويشات وخصوص الوجبات السريعة كالبرجر بانواعه و الشاورما.

ثانيا : أهداف

- إحلال الإنتاج المحلي بدلا من الاستيراد
- توفر المواد الأولية اللازمة للإنتاج محليا وبشكل كاف .
- توفير فرص عمل جديدة.
- تحسين الوضع الاقتصادي لصاحب المشروع

:

تعتبر صلصة المايونيز من الصلصات المستعملة على نطاق واسع وتقدم مع عدة أنواع من أطباق الطعام وهي مزيج من عدة مكونات غذائية وسيتم إنتاجها وتعبئتها في عبوات متعددة . إن والشائع منها عبوة زجاجية وزن (475) ، وتصنف صلصة المايونيز كمادة غذائية وفقا للنظام المنسق (H.S) تحت البند 210310.

: النواحي القانونية لفكرة المشروع المقترحة

يجب مراعاة شروط ترخيص الخاصة بالمشروع من حيث مراجعة وزارة الصحة و البيئة و الامانة أو البلدية حسب منطقة المشروع

الفنية ل :

(1) مراحل التصنيع

تتلخص مراحل التصنيع بالمراحل التالية:

- فصل صفار البيض () .
- خلط صفار البيض مع باقي المكونات (زيوت نباتية ،خل، سكر، نكهات...)
- التعبئة باستخدام ماكينة نصف اتوماتيكية ومن ثم إغلاق العبوات والصاق بطاقة البيان.
- التغليف ضمن صناديق كرتونية سعة 12 عبوة والتخزين لحين البيع.

(2) :

بناء على ما ورد في دراسة السوق فان موقع المشروع المقترح هو (عمان / الزرقاء) . على أن يراعى عند اختيار الموقع توفر الخدمات والمواصلات

(3) وتعديلات البناء:

200² ويشمل ذلك الإنتاج والتعبئة والتغليف
ويبين الجدول توزيع المساحات واستخداماتها:-

(1)

(²)	
75	
15	مرافق خدمات صناعية
40	
70	
200	

نظرا لطبيعة المشروع كونه ينتج مادة غذائية، فان هنالك متطلبات صحية خاصة بالأبنية من حيث التشطيبات لا بد من مراعاتها ، وعليه فقد تم افتراض إجراء بعض التعديلات على البناء بما يتناسب والاستخدام واشترطات الجهات المعنية مثل أعمال البلاط ، تمديدات صحية وغيرها . وقد قدرت كلفة هذه

2,000 دينار

(4) :

تكلفة التجهيزات والمعدات الأساسية مع التركيب والتشغيل 12,500 دينار توزعت كما هو مبين بالجدول :-

(2)

الأجهزة	/دينار		/دينار
ستانليس ستيل 100	3000	1	3000
ماكينة تعبئة نصف أوتوماتيكية	4500	1	4500
وحدة تنقية مياه (Water Softener)	2000	1	2000
طاولات للتوضيب	1000	2	500
أجهزة مخبرية	1500		1500
	500		500
	12500		

(5) والتجهيزات والديكورات:

تقدر احتياجات المشروع من الأثاث بمبلغ 1,500 دينار يمثل مكتب للإدارة وللموظفين وتجهيزات مكتبية وكراسي وخزائن وخلافه

(6) :

سيحتاج المشروع لغايات التسويق وتوريد المواد الأولية إلى بك أب بتكلفة قدرت بحوالي 10,000 دينار.

(7) التكاليف الإجمالية للموجودات الثابتة

بناء على ما تقدم تقدر تكاليف الموجودات الثابتة للمشروع المقترح بحوالي 26,000 دينار توزعت كما يلي:-

(3)

نسبة الاستهلاك	/دينار	
5%	2,000	
10%	12,500	
15%	1,500	أثاث وتجهيزات
15%	10,000	
	26,000	

(8) :

سيوفر المشروع (7) فرص عمل موزعة من حيث الوظيفة :-

(4)

الوظيفة	
	1
	1
تسويق	1
	1
	3
	7

(9) المواد الأولية

يستخدم في تصنيع المايونيز عدة مواد أهمها صفار البيض ()، زيت نباتي، خل، نشاء، سكر إضافة إلى مواد أخرى وبكميات بسيطة مثل الخردل، نكهات طبيعية، والمياه وغيرها أما مواد التعبئة فهي عبوات زجاجية كما يستخدم صناديق كرتون لأغراض التغليف

(10) مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل

ستتألف مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل من رسوم التسجيل والترخيص لأول مرة بالإضافة إلى المراسلات 1,000 دينار.

(11) :

كون الفكرة مقترحة وبعد اعتمادها من قبل المستفيدين ستقوم مراكز إرادة بإعداد دراسة جدوى اقتصادية مفصلة لها ولغايات الوصول إلى تكاليف إجمالية للمشروع اقرب ما يكون للواقع سيتم افتراض أن رأس المال التشغيلي وفقا لطبيعة المشروع واحتياجاته يعادل حوالي 25% من إجمالي تكاليف الموجودات الثابتة حسب خبرة معد الدراسة واستنادا لمشاريع مشابهة أي ما يعادل 6,500 دينار.

: الآثار البيئية لفكرة المشروع المقترحة

لا يوجد بيئية سلبية للمشروع.

: التكاليف الإجمالية لفكرة المشروع

يبين تكاليف المشروع الإجمالية التي تتألف من الموجودات الثابتة مضافا لها المصاريف

التأسيسية ورأس المال العامل:-

(5)

دينار /	
2000	
12500	
1500	أثاث وتجهيزات
10,000	
26,000	
1,000	مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل
6,500	رأس المال التشغيلي
33,500	التكاليف الإجمالية للمشروع

: وسائل التمويل:

كون الوثيقة قيد البحث هي مقترح لفكرة مشروع ولا تتضمن دراسة مالية للمشروع تبين مصاريفه وإيراداته لن يتم تحديد كيفية تمويل المشروع بعد التوجه لمراكز دراسة الجدوى الاقتصادية النهائية